Ancora sul miglioramento dei vini

In questi giorni molti agricoltori vengono all' Istituto agrario e quasi tutti per conoscere la gradazione alcoolica dei vini giovani dell' annata; la maggior parte di essi ci ha inoltre interpellati in merito all' aggiunta di mosto concentrato, all' aumento del colore e alle norme da tenere presenti per una sana conservazione del prodotto. Un tanto si riferisce sopratutto ai vini rossi come quelli che destano, ed a ragione, la maggiore preoccupazione. I commercianti e gli osti, infatti, sono piuttosto riluttanti all' acquisto di vini con basso contenuto alcoolico e deboli nel colore per tema sia d' incorrere nella inosservanza della disposizione legislativa (10° minimo per i vini rossi) che di venir meno alle esigenze del consumatore per quanto riguarda il colore. Per l' uno e per l' altro caso feci già presente i risultati poco confortanti; sono ora in grado di dare dei dati più completi e che riguardano le medie di 185 campioni di vino rosso e 53 di vino bianco analizzati dal 28 settembre in poi:

Per il vino bianco: media gradazione alcoolica in gradi Malligand 10.2

Per il vino rosso: media gradazione alcoolica in gradi Malligand 9.7

Intensità colorante (colorimetro Labillardiet con intensità colorante di confronto il rosso Bordeaux 1 ‰) . . 1.2

Così stando le cose in stagione alquanto inoltrata, ma con una temperatura media giornaliera ancora relativamente alta (in questi ultimi giorni 15° C), è ancora possibile, in maniera facile, l' aumento della gradazione alcoolica usando mosti concentrati? Premesso che la fermentazione alcoolica, come del resto qualsiasi altro processo fermentativo, richiede una temperatura adatta e la presenza di fermenti attivi, all' interrogativo si può rispondere affermativamente specie quando si dispone di buone cantine, cioè razionalmente costruite e bene esposte.

Per accelerare il processo di rifermentazione, si procede alla preparazione del lievito nel modo seguente:

Ad una parte di mosto si aggiunge 203 volte il suo volume di vino torbido cioè ancora ricco di fermenti e si tiene il tino in un ambiente discretamente tiepido come può essere per esempio una cucina; quando la fermentazione è in piena attività, si versa il tutto nella massa da rifermentare e infine per favorire la moltiplicazione dei fermenti, si arieggia questa con la pratica del rimontaggio.

Una migliore e più sollecita riuscita unita alla massima resa si ottiene usando fermenti selezionati (una dose di circa un chilogrammo per 10 quintali di vino) previa aggiunta di sali nutritivi, come fosfato o carbonato di ammonio oppure solfofosfato o solfobiogeno nella dose di 10 grammi per quintale di vino.

Una avvertenza pratica di grande utilità per la riuscita della rifermentazione e che si deduce dalla sopra citata premessa, è quella di ridurre al minimo possibile la diminuzione di temperatura della massa vinosa magari aiutandosi al caso col riscaldare la cantina a mezzo di bracieri.

Altra domanda riguarda la colorazione che rappresenta un requisito di particolare importanza per i vini rossi del commercio istriano. In questi giorni, infatti, osti e commercianti acquistano volentieri vini di modesta gradazione ma che si presentano ottimamente come colore. E' bene ricordare che una stessa uva può dare a seconda del sistema di vinificazione adottato, vini a differente intensità colorante; questa che è localizzata nella buccia degli acini e negli strati aderenti alla polpa, passa nel mosto in quantità variabile con l'acidità, l'alcool, il numero delle follature, la temperatura e l'anidride solforosa sviluppata dal metabisolfito aggiunto. Quest'ultima, considerata con troppa diffidenza o addirittura esclusa dalla vinificazione, è invece quella che in modo speciale contribuisce alla diffusione della materia colorante rendendo in seguito la colorazione più intensa. La sua azione quindi non ha solo lo scopo di conservare e preservare i vini dalle malattie, ma anche di migliorare il colore, bene inteso quando venga usata prima o durante la fermentazione.

Avendo un vino debole di colore si può migliorarlo? Si ricorda che alla lettera e) dell'art. 5 del Regolamento per la esecuzione del R. Decreto 15 ottobre 1925, n. 2033, concernente la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio

di sostanze agrarie, si vieta l' aggiunta di « *materie coloranti sia artificiali che naturali all' infuori della* enocianina *estratta dalle buccie delle uve nere* »: quindi bene attenti, niente sostanze vegetali o derivate dal catrame (colori di anilina) ma una sola sostanza, la *enocianina* propria dell' uva. Si usa ordinariamente nella dose di un mezzo ad un chilogrammo per ogni ettolitro di vino da migliorare nel colore, previa diluizione con alcuni litri di vino e versando il tutto nella massa che va bene rimescolata. Una prova in piccolo fatta su tre bottiglie da un litro aggiungendovi rispettivamente su ciascuna gr. 5, 10, 15 di enocianina è utile per conoscere le diverse intensità coloranti e scegliere quella che in rapporto alla spesa risulta più conveniente [1]).

Volendo un esatto apprezzamento dell' intensità colorante del vino da migliorare e dei vini in prova, l' interessato può rivolgersi direttamente all' Istituto agrario consegnando o inviando dei campioncini.

Quanto esposto riguarda l' uso dei mosti concentrati e l'aumento del colore; della conservazione verrà trattato in seguito.

Dott. U. Malvestiti

Per il miglioramento dell' avicoltura rurale

In una recente riunione del Comitato corporativo centrale, il Duce, a conclusione delle proposte formulate dalla Corporazione della zootecnia e della pesca per il conseguimento dell' autarchia in questo settore, ha, per altro, messo in rilievo la necessità dello sviluppo ulteriore dell' avicoltura, quale complemento per la risoluzione del problema degli alimenti carnei.

Del problema avicolo si sono invero preoccupati i nostri più eminenti zootecnici, ed il prof. Giuliani, al Convegno nazionale

[1]) Riporto alcuni indirizzi di case fornitrici:

S. A. Fratelli Marescalchi - Casalmonferrato.

S. A. Laboratorio zimotecnico italiano - Piazza Signoria 6, Firenze.

Ditta Riccardo Fornaciari - Reggio Emilia.

Agenzia Enologica Italiana - Via Settembrini 6, Milano.

S. A. Enotecnica Barattini - Via Rizzoli 34, Bologna.

I prezzi oscillano fra L. 4-7 al chilogrammo, escluse le spese di trasporto, ecc.

dell' avicoltura rurale, tenutosi a Littoria il 29 maggio u. s., ha indicato la via da seguirsi per il miglioramento e conseguente incremento produttivo del pollame rurale che costituisce la parte più rilevante del patrimonio avicolo nazionale.

Come è noto, la pollicoltura rurale è caratterizzata dall' essere esercitata, in grande prevalenza, dalle massaie dei coloni e dei piccoli proprietari e affittuari, cioè da un personale avente in generale scarsissime cognizioni zootecniche e non facilmente suscettibile di acquisirle; dall' impiego, per l' alimentazione, dei sottoprodotti dell' azienda e residui della cucina, senza ricorso o con ricorso limitato a mangimi del mercato, per cui l' alimentazione del pollame è spesso qualitativamente, se non quantitativamente, deficiente; dalla disponibilità di ricoveri igienicamente molto deficienti; dalla produzione di uova e di carne per il mercato; dall' impiego esclusivo dell' incubazione naturale, e, più limitatamente, di tacchine.

Ora se queste sono le caratteristiche della pollicoltura rurale, facilmente si comprende come il pollame rurale debba rispondere ai seguenti requisiti: grande robustezza di costituzione, vigoria e resistenza alle malattie, particolarmente alla pullorosi; buona precocità somatica, piuttosto che precocità sessuale, per la valorizzazione economica dei galletti; buona produzione annuale di uova; buona produzione invernale di uova; uova di buon peso e bianche; attitudine a covare.

E poichè la grande maggioranza del pollame dei pollai rurali è attualmente costituita da una popolazione meticcia e bimeticcia che presenta in generale grande eterozigosità di piumaggio, di forme e di produttività, non v' ha dubbio che uno dei capisaldi per l' incremento della pollicoltura rurale deve essere quello della razza o delle razze da allevare e migliorare.

La razza Livorno, e in modo particolare la Livorno bianca, è indubbiamente il prototipo delle razze specializzate per la produzione delle uova e le sue caratteristiche funzionali più spiccate sono quattro: massima precocità sessuale; forte produzione annuale di uova; elevata produzione invernale di uova; assenza o quasi dell' istinto di covare.

Dal punto di vista genetico la razza Livorno bianca è certamente quella che offre le maggiori garanzie nei riguardi della intensità della produzione. Essa può essere, sotto certi aspetti, paragonata alla razza bovina frisona; al pari di questa, è una

razza specializzata, frutto della selezione funzionale, dotata di buona omogeneità genetica, ma come la razza frisona è particolarmente esigente dal punto di vista alimentare ed igienico. Macchina, dunque, perfezionata, ad alto rendimento, ma macchina adatta specialmente all' allevamento industriale e che, in ogni caso, vuole essere affidata a persone che la sappiano usare e conservare nella sua efficienza.

Queste considerazioni portano ad una prima conclusione e cioè che la razza Livorno allo stato di purezza trova la sua precisa indicazione negli allevamenti avicoli industriali od anche in quelli che, senza avere carattere industriale, sono affidati a persone aventi un minimo di cognizioni tecniche per poter fare un allevamento razionale. L' allevamento in purezza di questa razza sembra invece controindicato nella pollicoltura rurale, sia per le deficienze igieniche ed alimentari dei piccoli allevamenti di campagna, sia per le finalità economiche di questi allevamenti che richiedono produzione di uova e di carne e l' impiego della incubazione naturale.

Ma la razza Livorno può essere impiegata, oltre che per l' allevamento in purezza, anche come razza incrociante per il miglioramento del pollame comune non di razza, cioè per quel pollame — così frequente in alcune nostre campagne — costituito da polimeticci e bimeticci, le cui due caratteristiche più salienti sono la grande eterogeneità morfologica e la bassa produttività media in uova.

L' impiego del gallo livornese — purchè sano, robusto, di buono sviluppo somatico e di buona genealogia — può far sentire effettivamente e rapidamente la sua azione determinando già nella prima generazione una buona uniformità nei prodotti e sopratutto elevando sensibilmente la produzione annuale ed invernale di uova.

Questo impiego va fatto, però, con molta oculatezza nel senso di impiegare galli provenienti da ceppi robusti, sani, di buono sviluppo e di sicuro valore genetico. Accanto a questa introduzione occorrerà, peraltro, svolgere un' azione diretta a migliorare i sistemi di alimentazione e di allevamento, in relazione alle maggiori esigenze dei prodotti ottenuti da questo incrocio.

Ma, oltre al miglioramento con il gallo Livorno, va rilevato che in quasi tutte le razze locali esistono individui con buona

e talora ottima produzione di uova, ciò che permette di affermare la possibilità di un sicuro miglioramento per selezione dell' attitudine alla produzione delle uova.

D' altra parte la maggior parte di queste razze posseggono anche le altre caratteristiche che debbono ricercarsi nel pollame rurale: robustezza di costituzione e vigoria, rusticità, precocità somatica, buona attitudine alla produziune della carne, attitudine a covare.

A queste caratteristiche, che ci fanno ritenere alcune razze locali suscettibili di rispondere in pieno alle esigenze di una pollicoltura rurale razionalizzata, si aggiunge anche il fattore psicologico rappresentato dalla preferenza, da parte dei rurali in genere, delle razze locali da essi conosciute in confronto a razze nuove.

E' pertanto necessario conservare le razze locali tuttora esistenti e sottoporle ad una accurata selezione secondo le già enunciate finalità della pollicoltura rurale per diffonderle, sia in purezza sia attraverso l' impiego di galli selezionati, sopra tutto nelle zone in cui l' esperienza, la tradizione e le condizioni commerciali le rendono più adatte.

Purtroppo scarsi e spesso non sufficientemente puri sono i riproduttori delle razze locali attualmente disponibili sia presso i pollai provinciali sia presso i pollicoltori e occorreranno diversi anni di lavoro serio e metodico per poter disporre di materiale riproduttivo in quantita e in qualità tali da poter esplicare una azione decisa a favore della pollicoltura rurale. Ma questo, come è ben noto, è il solo vero inconveniente della selezione, largamente compensato dalla sicurezza dei risultati conseguibili, ed ai quali si deve tendere al più presto per il raggiungimento di quell' autarchia che il Duce ha auspicato.

UN PO' DI FITOPATOLOGIA

(continuazione e fine — vedi n. 17 e 18)

Bruco o «verme» delle mele e delle pere (Carpocapsa pomonella). — Nel maggio, a fioritura avvenuta, la farfallina depone le uova sugli avanzi del calice o sui giovani frutticini; perciò è opportuno fare una irrorazione con soluzione arsenicale subito dopo la sfioritura.

Le larve penetrano nell' interno del frutto e rodono la polpa in tutti i sensi; giunte a maturità abbandonano il frutto e si tessono un bozzoletto bianco nelle screpolature del tronco oppure, se vi sono, sulle fascie catturatrici. Di solito questa farfalla ha due generazioni. Le fascie vanno applicate in luglio, ma in gennaio si devono togliere e bruciare le crisalidi che eventualmente contengono.

Falena degli alberi fruttiferi (Cheimatobia brumata) e *Sfogliatrice degli alberi fruttiferi (Hibernia defoliaria).* — Sono due farfalle appartenenti alla famiglia dei Geometridi che danneggiano tutti gli alberi, ma specialmente i ciliegi. In autunno inoltrato le femmine, senza ali, salgono sul tronco e depositano le uova sulle gemme; in primavera nascono le larve verdognole, con striscie bianche, della *Cheimatobia,* le quali rodono le gemme e intessono dei nidi sferici fino a giugno, epoca in cui vanno a filare il bozzolo nel terreno. Dalla fine di settembre fino a novembre compaiono le farfalle; le femmine sono grigie, hanno zampe lunghe, ed i maschi hanno ali bruno chiare, con striscie ondulate ed oscure sulle alî anteriori.

Le larve della *Hibernia* sono giallognole, con striscia rosso bruna sul dorso; vivono libere e non fanno nidi, ma nel resto il loro ciclo biologico corrisponde a quello della *Cheimatobia.*

Difesa: vangare sotto gli alberi da giugno a settembre; catturare le femmine con fascie invischiate d' applicarsi già agli ultimi di settembre; irrorare alla fine dell' inverno le gemme col Neodendrin o col Fitodrin al 3 %, e contro le larve già sviluppate impiegare l' Azol in soluzione al ½ % oppure impolverare col Meritolo o con l' Abruchite.

*
* *

Dopo aver accennato ad alcuni insetti parassiti, ci intratterremo brevemente su qualche malattia causata da funghi sui più importanti fruttiferi; come abbiamo fatto per gli insetti, ometteremo di parlare dei parassiti vegetali della vite, dato che quanto si riferisce ad essi viene di solito trattato ampiamente in questo periodico.

Accartocciamento delle foglie del pesco (Exoascus deformans) e *Perforazione delle foglie del pesco (Clastesporium carpophilum).* — Sono le più temibili malattie crittogamiche del pesco; particolarmente la seconda provoca la secrezione di gomma ed è causa

della necrosi delle gemme. Si combattono contemporaneamente con trattamenti invernali al tronco e ai rami con poltiglia cuprocalcica al 3 % addizionata di 1 % di sapone comune, e con irrorazioni ai ramoscelli al cadere delle foglie in autunno. Questo ultimo trattamento è il più importante e non può venire differito; un secondo, da eseguire in gennaio, riesce opportuno, mentre si rende indispensabile un altro alla fine di febbraio - primi di marzo, avanti che le gemme inturgidiscano, per prevenire le violente infezioni che fanno cadere foglie e frutti. Le giovani foglie del pesco male sopportano le irrorazioni con rame, che possono applicarsi appena nell' estate inoltrato quando i tessuti si sono induriti, ma allora è, di solito, troppo tardi.

Anche il susino e l' albicocco richiedono eguali trattamenti all' inizio dell' inverno contro malattie affini.

Hanno dato buoni risultati, nella lotta contro questi malanni, anche i trattamenti invernali con poltiglia solfocalcica della quale parliamo più avanti.

Nebbia del ciliegio (Gnomonia erythrostoma). — Si appalesa con larghe macchie gialle sulle foglie che si disseccano ed accartocciano; anche i frutti possono ingiallire completamente, ed essere quindi distrutti, o presentare deformazioni che riducono al minimo la polpa. Questa grave malattia fa perire molte piante; si combatte con irrorazioni al tronco ed ai rami con poltiglia bordolese al 2 %, da eseguire in autunno al cadere delle foglie e poi in gennaio; dopo la fioritura si irrora con poltiglia all'1 %. Ottima cosa è l' asportazione dagli alberi malati, nell' inverno e nella primavera, delle foglie accartocciate ed imbrunite, le quali vanno bruciate.

Ticchiolatura del pero e del melo (Fusicladium o *Venturia pyrina).* — Sulle foglie si notano in primavera delle macchie dapprima di color bruno olivaceo e poi nere; il male si estende poi ai giovani getti, ai frutti ed ai rami. I frutti colpiti nel primo sviluppo, seccano; attaccati più tardi presentano zone rugginose, in corrispondenza delle quali l' accrescimento si arresta. Come mezzo di difesa sono efficaci i trattamenti invernali al tronco ed ai rami con poltiglia cuprocalcica al 3 % o con soluzione di solfato di ferro al 30 % coll' aggiunta del 3 % di acido solforico del commercio. In primavera le irrorazioni alla chioma vanno fatte una prima e una dopo la fioritura con poltiglia all' 1 %. Molto utile è anche la raccolta e la distruzione dei frut-

ticini e delle foglie secche cadute al suolo, nonchè l'asportazione e la bruciatura delle altre parti infette della pianta.

Per economia di tempo e di spesa alla poltiglia cuprocalcica per le irrorazioni primaverili si possono aggiungere i composti arsenicali per la lotta contro gli insetti.

Un'azione molto energica contro la ticchiolatura del pero e del melo e contro l'accartocciamento delle foglie del pesco viene esercitata anche dai *polisolfuri di calcio*, i quali in soluzioni concentrate distruggono anche uova di afidi e di cocciniglie dei peri, dei meli, dei ciliegi e dei peschi.

I polisolfuri di calcio si preparano così: in un recipiente di ferro o di terra cotta (mai di rame) si stempera 1 chg. di calce viva in 2 litri di acqua calda; poi si aggiungono 2 chg. di zolfo, mescolando con un bastone di legno sino a che si ottiene una poltiglia bianco gialliccia; si versano quindi 8 litri di acqua mescolando ancora e la miscela si fa bollire per 50 minuti rimescolandola ogni tanto. Il liquido giallo così ottenuto è il polisolfuro di calcio che può essere conservato per lungo tempo, senza che diventi inattivo, purchè sia tenuto in recipienti chiusi in modo che l'aria non vi circoli. Questo liquido viene allungato con acqua prima dell'impiego; si usano soluzioni al 3-5 % per trattamenti invernali e all'1-2 % per quelli estivi. Per le irrorazioni bisogna impiegare pompe ed utensili di ferro.

Prof. F. Blasi

RIVISTA DELLA STAMPA

La conservazione del grano negli ammassi con la cloropicrina. — Esperienze di notevole portata che hanno interessato ben sei milioni di quintali di grano ammassati dalla Intendenza militare francese a scopo di sicurezza, sono state fatte in Francia con la cloropicrina impiegata quale mezzo di protezione contro i danni dei parassiti, in particolare delle tarme, punteruoli, ecc.

Sul modo come sono state condotte tali esperienze e sui risultati ottenuti, ha riferito il prof. Bertrand in un articolo pubblicato sulla rivista «Chimie et Industrie». Data l'importanza che riveste tale problema riportiamo le conclusioni a cui si è pervenuti attraverso a dette esperienze e le osservazioni che

sono state fatte, facendo peraltro presente come l' impiego della cloropicrina nella conservazione del grano è stato studiato e proposto per primo dal nostro prof. Armando Piutti che seguì al riguardo esperienze di laboratorio e lavorò poi su più grandi quantitativi di grano infestato dal punteruolo del grano, dallo struggigrano, ecc., constatando la energica azione parassiticida della cloropicrina, nonchè la sua innocuità ai fini delle caratteristiche alimentari del frumento così trattato.

« Secondo le esperienze francesi, adunque, il frumento stratificato o in silos ed avente più del 13 o 14 % di umidità non può essere conservato che alla condizione di essere sottoposto a continui paleggiamenti: sarebbe pertanto desiderabile per la buona conservazione del frumento stesso che i silos fossero provvisti di essiccatoi permettenti l' essiccazione artificiale. Il grano in sacchi, al contrario, contenente qualche volta fino al 16 % di umidità si è conservato senza alcuna manutenzione. Gli ammassi in sacchi sembrano dunque preferibili per la conservazione delle grandi quantità di grano: la sola precauzione da prendere è quella di non formare delle pile troppo compatte, ma di disporli per esempio in pile della grandezza di quattro sacchi, posti l' uno vicino all' altro e separati fra loro da passaggi di un metro.

I magazzini più adatti sarebbero quelli costruiti con materiale refrattario, in cui la temperatura resta presso a poco costante, dato che le variazioni di temperatura favoriscono le invasioni, più o meno gravi, degli insetti.

La distruzione degli insetti e dei roditori mediante la cloropicrina rappresenta un processo radicale: per l' impiego di questo prodotto sono necessari magazzini la cui impermeabilità sia facile a realizzarsi. Esso permette di liberare i cereali da tutti i parassiti senza bisogno di alcun paleggiamento nè di alcuna manutenzione ed è assai economico quando si prestano i locali. In mancanza di magazzini impermeabili si può procedere alla distruzione degli insetti sotto copertoni, ma da una parte è necessario aumentare la dose del prodotto insetticida e dall' altra parte l' installazione dei copertoni rende l' operazione sensibilmente più onerosa.

In certi centri di ammasso in cui è stato eseguito il trattamento sotto copertone, il prezzo dell' operazione è salito a franchi 0.60 per quintale, mentre non ha superato franchi 0.25 nei magazzini di sicura impermeabilità ».

Tali i principali risultati a cui è pervenuto il Servizio dei cereali francesi nella conservazione del grano ammassato.

CONSIGLI PRATICI

Per la prossima semina del grano. — Come accennammo nell' ultimo numero del nostro bollettino, il Ministro della agricoltura e foreste, S. E. Rossoni, nella citata circolare agli Ispettorati provinciali dell' agricoltura sulla impostazione della opera di propaganda per l' incremento della produzione agricola, si è soffermato in particolar modo su quanto riguarda la sistemazione, sia in profondità che in superficie, dei terreni e la concimazione.

Circa la sistemazione abbiamo già dato qualche suggerimento ed oggi diremo due parole sulla concimazione.

S. E. Rossoni premette una constatazione di fatto, e cioè che il consumo dei fertilizzanti verificatosi negli ultimi anni mostra una spiccata tendenza, da parte degli agricoltori, a insistere sulla concimazione azotata, senza, peraltro, mantenere il necessario equilibrio con adeguate somministrazioni di concimi fosfatici e potassici.

E' ovvio che, persistendo questo stato di cose, si andrà incontro ad una serie di inconvenienti, il più grave dei quali sarà il progressivo impoverimento delle non laute riserve di fosforo del terreno; in conseguenza il frumento — e non solo questo, bensì tutte le colture — non tarderà a mostrare in modo palese i segni di questa deficienza, o carenza, come dicesi oggidì, di fosforo. La constatazione si farà alla fine, alla resa dei conti, quando l' ultima parola è alla trebbia; si esprimeranno allora le più alte meraviglie per il fatto che da campi di bella apparenza, da vegetazione rigogliosa, con foglie larghe e lunghi steli di un bel colore verde cupo, si è avuta solo abbondanza di paglia, mentre il prodotto in granella è stato misero.

Questa tendenza degli agricoltori a dare maggior credito alla concimazione azotata rispetto a quella fosfatica è facilmente spiegabile e sino ad un certo punto può essere anche giustificata; con i concimi azotati, specialmente se di pronto effetto, si può influire sulla vegetazione più presto ed in maggior misura in confronto agli altri concimi, e quindi la loro azione si

rende in breve manifesta, appariscente e... convincente. L'azoto, inoltre, non soltanto nutre le piante, ma stimola la loro attività vegetativa; ne consegue che l'agricoltore si può servire di esso come di un mezzo atto a regolarne lo sviluppo, specialmente di quelle erbacee. In altre parole, dosando opportunamente i concimi azotati, si può, sino ad un certo punto, si intende, portare lo sviluppo vegetativo ad un elevato grado, oppure contenerlo in limiti moderati; è chiaro poi che se il terreno difetta di azoto e l'agricoltore non lo somministra con i concimi o impiega questi in quantità insufficiente, la vegetazione non può non essere meschina e debole.

Il fosforo, invece, esercita pur esso un'azione utilissima e di importanza fondamentale per la vita, la prosperità e quindi la produttività della pianta, ma tale azione non si appalesa subito o quasi, come quella dell'azoto, bensì, lo abbiamo già accennato a proposito della carenza di questo elemento, alla pesatura del raccolto. Non di rado, allora, l'agricoltore attribuisce il buon esito della coltura sopratutto all'azione dell'azoto o al favorevole andamento stagionale, o a queste e ad altre cause insieme, non facendo il giusto posto alla influenza esercitata dal concime fosfatico. Invece tale influenza, lo ripetiamo, è di importanza fondamentale, perchè il fosforo favorisce notevolmente il primo sviluppo della pianta, l'accestimento, dà consistenza e resistenza al fusto, attiva il processo di formazione della granella e si accumula in notevole quantità in essa. Ma perchè tutte queste funzioni possano compiersi nel modo migliore necessita che la pianta disponga di adeguati quantitativi di tale elemento — in forma solubile, si intende, altrimenti non potrebbero venire assorbiti — e ciò particolarmente negli ultimi 2-3 mesi della sua vita, e sopratutto durante la formazione della granella.

Va poi rilevato che il fosforo contribuisce notevolmente a porre il frumento nelle migliori condizioni di resistenza all'allettamento, alle malattie crittogamiche ed in genere a tutte le avversità.

Largheggiando nella somministrazione di concimi azotati in terreni nei quali il fosforo difetta si verificano condizioni opposte, e cioè pericolo dell'allettamento — facilitato anche dal fatto che l'azoto non sufficientemente controbilanciato dal fosforo è causa di un accestimento troppo prolungato, con eccessiva

formazione di steli che oltre a ritardare la maturazione la rendono ineguale ed imperfetta — di forti infezioni crittogamiche e della temibilissima stretta.

A questo punto, qualche agricoltore potrebbe domandare: è consigliabile, dunque, limitare l'impiego dei concimi azotati? Rispondiamo senz'altro, no. Essi, come rileva giustamente l'on. Ministro dell'agricoltura, sono alla base del progresso della nostra granicoltura, e quindi il loro consumo non va contratto, ma occorre assolutamente che *all'uso degli azotati corrisponda soprattutto un adeguato impiego di fertilizzanti fosfatici, e, dove occorra, anche di potassici.*

E ciò, oltre che per i motivi già esposti, anche per il fatto, pur esso rilevato nella circolare ministeriale, che «la riserva fosfatica dei terreni, una volta portata al limite minimo, è la più difficile a ricostituire, perchè, come è ben noto, non è sufficiente, analogamente a quanto avviene per l'azoto, procedere alla somministrazione del quantitativo necessario per ottenere i voluti risultati. Più elevate sono le produzioni richieste, altrettanto più considerevoli debbono essere le disponibilità di fosforo nel terreno.

E' ormai fuor d'ogni dubbio la necessità di costituire nel terreno una congrua dotazione di anidride fosforica per ottenere il massimo prodotto dalla terra e far sì che i mezzi in nostro possesso per tale raggiungimento esplichino tutta la loro efficacia».

Esposte così alcune norme di carattere generale sulla necessità di tenere in maggiore considerazione la concimazione fosfatica sino dalle prossime semine del grano, daremo la volta ventura qualche consiglio in merito alla concimazione autunnale di detta coltura, riservando qualche considerazione anche all'impiego dei concimi potassici. (u. s.)

L'influenza della potatura prima del trapianto sullo sviluppo della vite. — Il dott. Dotti, dell'Ispettorato agrario provinciale di Ravenna, ha condotto una serie di interessanti ricerche sull'azione esercitata dalla potatura prima del trapianto, sullo sviluppo della vite.

Le conclusioni a cui egli è pervenuto hanno una notevole importanza pratica e possono così riassumersi.

Le viti estirpate dal vivaio con la massima quantità possibile di radici e trapiantate a dimora senza praticare alcuna po-

tatura dell' apparato radicale, in buche abbastanza ampie da permettere una comoda distribuzione delle radici che si avvicini il più possibile alla distribuzione che esse avevano in vivaio prima dell' estirpamento, danno i migliori risultati sia per la percentuale di attecchimento che per la intensità dell' incremento di vegetazione.

Quando la piantagione viene effettuata *in autunno* con viti ben provviste di radici, una energica potatura della chioma agisce sempre in maniera deprimente sull' incremento di sviluppo. Ad essa è preferibile l' astensione completa dalla potatura.

Se la potatura della chioma viene invece contenuta in modesta misura (20 a 30 per cento circa), al solo scopo di bilanciare la inevitabile perdita di radici che sempre si verifica coll' estirpamento, la sua influenza sull' attecchimento e sull' incremento di sviluppo della vite può divenire utile invece che dannosa. Se per una causa qualunque si è obbligati a ridurre l' apparato radicale, una riduzione simile conviene sia adottata anche per la chioma.

Quando poi la piantagione viene eseguita in primavera, la potatura della chioma deve essere notevolmente più energica. In generale nelle piantagioni primaverili la potatura della chioma al momento del trapianto può essere spinta fino alla soppressione di una metà della chioma, anche nel caso di viti estirpate con molta cura.

In tutti i casi peraltro sembra utile non ridurre mai la chioma della vite a meno di complessive cinque o sei gemme, anche se mal provviste di radici.

Le viti europee innestate su viti americane a spacco inglese a tavolino e di un anno di vivaio, sembrano notevolmente più sensibili al danno derivante dalla potatura delle radici che le viti americane selvatiche.

Anche con piantagioni primaverili, un accurato estirpamento e l' astensione di qualsiasi potatura dell' apparato radicale al trapianto delle viti americane innestate, permette di ovviare alla scarsità di attecchimento e alla scarsità di sviluppo vegetativo nel primo anno d' impianto.

Gli insuccessi che spesso i viticoltori lamentano con la piantagione di viti americane bimembri sembrano dovuti in massima parte alla pratica assai diffusa della potatura delle radici e della eccessiva potatura della chioma.

Sostanza organica e intensificazione colturale. — Il Ministro dell' agricoltura e delle foreste, S. E. Rossoni, nei suoi discorsi ai tecnici, agli agricoltori, alle massaie rurali, ai fattori, ai lavoratori dell' agricoltura, ha sempre insistito sulla necessità di intensificare la produzione delle aziende agricole per raggiungere al più presto l' autarchia alimentare della Nazione, che il Duce ha posto come mèta all' agricoltura italiana.

Ora, la pratica e la sperimentazione, vecchia e recente, hanno chiaramente dimostrato che uno dei mezzi più efficaci di intensificazione colturale è rappresentato dall' arricchimento del terreno in sostanza organica, oltre, beninteso, a un largo impiego di concimi minerali.

Più forti sono i quantitativi di sostanza organica che si apportano al terreno e più elevate sono le produzioni che si possono conseguire, cosicchè ben a ragione si può affermare che la sostanza organica in agricoltura non è mai troppa.

Anche nelle aziende dove si è arrivati a mantenere un carico di bestiame di dieci - dodici quintali per ettaro e dove si hanno perciò disponibili forti quantitativi di letame, un ulteriore apporto di sostanza organica non può recare che beneficio. Da ciò la necessità di far tesoro di tutti quei residui aziendali che, non trovando impiego sopratutto nell' alimentazione del bestiame o per il funzionamento di motori a gassogeno, o come altre fonti di energia, andrebbero dispersi o distrutti.

Fra questi sottoprodotti, particolare attenzione meritano gli steli di granoturco che, specie nelle grandi aziende, dove solo in piccola parte vengono utilizzati per lettiera, sono bruciati, anche per impedire con tale distruzione il propagarsi della Piralide.

Questi steli dovrebbero essere invece impiegati nella preparazione di letame artificiale, seguendo le norme già applicate con ottimi risultati dal prof. Ferraguti, Segretario del Comitato del grano, e di cui è stato più volte scritto sulla « Domenica dell' Agricoltore ».

Con tale impiego, oltre a preparare dell' ottimo letame a buon prezzo, si raggiungerà anche l' effetto di combattere nella forma più efficace oltre che la Piralide, la Nottua del mais, causa l' una come l' altra di gravissimi danni alle nostre colture di granoturco.

NOTIZIARIO

I lavori del Comitato corporativo centrale. — Nella settimana decorsa il Duce ha presieduto varie riunioni del Comitato corporativo centrale per l'esame dei piani autarchici predisposti dalle singole Corporazioni.

Nella prima riunione il Capo del Governo ha aperto la discussione sul piano di autarchia economica dettando alcuni principii di carattere fondamentale cui dovranno d'ora innanzi intonarsi tutte le attività nazionali.

Egli ha dichiarato che è ormai necessario chiudere la fase preparatoria degli studi ed iniziare senz'altro l'attuazione concreta dei vari piani ed ha aggiunto che tutta la Nazione deve farsi una mentalità «autarchica», ossia predisporsi a rinunziare a quei consumi che non sono indispensabili e che possono essere sostituiti da prodotti nostri con vantaggio della nostra bilancia commerciale.

Ha rilevato poi con compiacimento che in molti importanti settori della produzione la Nazione ha già raggiunto o sta per raggiungere l'autarchia, mentre per gli altri settori dovrà provvedersi al più presto, sopratutto facilitando il sorgere di ogni meritevole iniziativa, anche modesta purchè efficiente al supremo scopo dell'autarchia nazionale.

Ha quindi svolto una chiara relazione il Ministro Lantini per presentare al Comitato le relazioni delle 22 Corporazioni e le loro conclusioni, riassunte per la massima parte in apposite mozioni Il Ministro ha affermato che soltanto da una discussione piena ed aperta delle proposte formulate, che non indugi più oltre su questioni di dettaglio, può uscire il piano che, nei tempi e nei modi dal Duce disposti, diventerà esecutivo come un piano di azione avviato alla sollecita ed integrale realizzazione.

Relazioni e proposte sono state riassunte a gruppi di materie affini.

Il primo fa riferimento alle materie prime e ai prodotti dell'agricoltura.

In questo gruppo si possono scegliere come emergenti per importanza i voti:

1) della Corporazione dei cereali riguardanti l'estensione e la intensificazione della produzione del grano e del granoturco;

2) della Corporazione delle zootecnia e della pesca, per integrare ed equilibrare l'economia delle carni e dei prodotti della pesca, e insieme a quella della chimica per le pelli e le materie concianti e per i grassi;

3) della Corporazione dei tessili per la produzione e l'impiego delle fibre e materie tessili nazionali, e insieme a quella della carta e stampa per la produzione della cellulosa;

4) della Corporazione olearia per i semi oleosi e l'incremento dell'olivicoltura;

5) della Corporazione delle bietole e dello zucchero e della chimica per le piante alcooligene e per l'alcool da vegetali, come integrazione del fabbisogno nazionale di carburanti.

Altri voti interessanti l'agricoltura sono quelli espressi dalla Corporazione chimica riguardanti i fertilizzanti, gli anticrittogamici e la produzione dei carburanti nazionali.

I cereali

Nella riunione successiva l'on. Caradonna ha riferito sui lavori della Corporazione dei cereali, aventi per iscopo l'incremento della produzione del grano, già fortemente sviluppata dall'azione svolta per la battaglia del grano e per la quale sarà possibile raggiungere, in breve, l'autarchia, opportunamente intensificando le colture e, se del caso, supplendo alle deficienze con farine di altri cereali o di leguminose.

Particolare importanza è stata data al problema della produzione dell'avena, il quale può essere risolto sopratutto con una maggiore selezione di sementi.

Sulla relazione hanno preso la parola gli onorevoli Angelini, Cianetti, Muzzarini, Vezzani, Olivetti, Thaon di Revel, Giannini.

Vino, olio e frutta

Ha poi riferito sul piano predisposto dalla Corporazione vitivinicola l'on. Adinolfi, illustrando l'economia vinicola anche in rapporto con l'estero, la necessità di intensificare la coltivazione di uva da tavola, ed esponendo il risultato ottenuto con la spremitura di olio da vinaccioli e con l'utilizzazione delle vinacce.

Sulla relazione ha preso la parola il Sottosegretario Guarneri, rilevando l'opportunità di sperimentare l'anticrittogamico Casale, e la necessità della unificazione dei tipi in modo da aumentare le possibilità dell'esportazione.

L'on. Maraviglia per la Corporazione olearia ha fatto presente la opportunità di provvedimenti per l'innesto degli olivastri esistenti in Italia, nonchè la intensificazione della produzione di olii dai vinaccioli, dai semi oleosi e dalle sanse.

La situazione dell'economia ortofrutticola e stata esposta dall'on. Acerbo, il quale ha fatto anche presente come sia opportuno incoraggiare l'attività industriale concernente il consumo delle marmellate all'interno, ed ha altresì richiamato l'attenzione del Comitato corporativo centrale sulla assoluta necessità di intensificare la lotta contro i parassiti delle piante da frutto.

Il Capo del Governo ha posto in rilievo l'importanza dell'esportazione ortofrutticola e la necessità di disciplinarla e migliorarla con cura costante.

La zootecnia e i tessili

L'on. Vezzani ha quindi illustrato il piano di autarchia predisposto dalla Corporazione della zootecnia e della pesca, il quale tende, attraverso la intensificazione delle colture foraggere e la selezione delle razze, a incrementare il numero dei capi di bestiame bovino ed ovino, sia agli effetti di una maggiore produzione di carne e di latte, sia agli effetti di una maggiore produzione di lana e di cuoio.

Anche egli ha posto in evidenza il gravissimo danno arrecato dalle malattie del bestiame e la necessità di una profilassi più larga possibile da esercitarsi dagli organi tecnici del Ministero dell'agricoltura e dal Ministero dell'interno.

Sulla relazione ha preso la parola l'on. Caradonna e *il Capo del Governo ha concluso, ponendo in rilievo l'importanza del problema trattato dalla Corporazione e rilevando la necessità dello sviluppo ulteriore dell'avicoltura e della*

coniglicoltura, quale complemento per la risoluzione del problema degli alimenti carnei.

Ha poi preso la parola il Vice Presidente della Corporazione dei prodotti tessili, on. Olivetti, il quale, dopo aver messo in evidenza che il problema autarchico nel campo delle fibre tessili va considerato non soltanto dal punto di vista valutario, ma anche da quello economico integrale, compresa la vasta occupazione di mano d'opera cui dà luogo, è passato ad esaminare settore per settore le disponibilità nazionali, i fabbisogni, ed i mezzi, parziali e totali, per sopperirli.

La cellulosa

In altra riunione il problema della cellulosa è stato trattato nel suo duplice aspetto, di cellulosa per fibre tessili artificiali e di cellulosa per carta, ed è stato oggetto di una amplissima discussione a cui hanno preso parte l'on. Caradonna, nella sua qualità di Presidente dell'Ente della cellulosa e della carta, l'Accademico Giordani, gli onorevoli Fassini, Muzzarini, Angelini, Casalini, il comm. Marinotti, il Ministro di Stato Volpi, il Ministro delle Finanze De Revel.

Il Duce ha riassunto la discussione esortando i produttori ad intensificare gli sforzi per la produzione della cellulosa da piante nazionali ed affermando che sono possibili in questo campo sforzi positivi verso l'autarchia.

Si è poi passati all'esame del settore forestale: l'on. Starace ha accennato alle iniziative per sviluppare gli impianti di pioppeti, quindi l'on. Proserpio ha riferito, per conto della Corporazione del legno, per la migliore utilizzazione e l'incremento del patrimonio boschivo nazionale.

I lavori del Comitato corporativo centrale continuano sotto la presidenza del Duce.

Viti per la campagna 1937-38. — Il Consorzio provinciale per la viticoltura pone in vendita il legno americano di propria produzione alle seguenti condizioni:

1) le prenotazioni sono aperte *dal 1° novembre al 31 dicembre 1937* e devono farsi o direttamente presso gli uffici del Consorzio e dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura oppure per tramite delle organizzazioni sindacali, accompagnate da dichiarazione attestante la superficie e la località ove verranno fatti gl'impianti;

2) nella prenotazione si dovrà indicare il numero preciso delle talee e barbatelle e le varietà desiderate; essa sarà impegnativa per il richiedente: per il Consorzio invece solamente dopo conferma scritta del quantitativo assegnato;

3) il materiale americano verrà ceduto ai seguenti prezzi:

talee da innesto (Berl. × Rip. 420 A, Rup. du Lot, Rip. Gloire, Kober 5 BB)
Lire 35 al mille

barbatelle (Berl. × Rip. 420 A, Rup. du Lot, Rip. Gloire, Kober 5 BB)
Lire 100 al mille

4) detto materiale è venduto esclusivamente per *contanti*. Il pagamento dovrà essere effettuato, di regola, presso la direzione del vivaio di Cittanova d'Istria, al momento del ritiro;

5) eventuali spedizioni di merce, effettuate su richiesta, saranno gravate di assegno tanto per il costo delle viti, quanto per quello dell'imballo e della spedizione stessa;

6) non sono ammessi reclami circa la quantità e la qualità delle viti, dopo ritirate dai vivai;

7) il vivaio di Cittanova d'Istria rimarrà aperto per i ritiri del materiale prenotato, *dal 15 febbraio al 15 marzo 1938-XVI.*

Il Consorzio mette inoltre gratuitamente a disposizione di coloro che acquistano barbatelle, un certo quantitativo di marze da innesto, delle varietà d'uve da vino e da tavola, le più raccomandate per le singole zone della provincia.

*
* *

Invitiamo gli agricoltori, nel loro stesso interesse, a ritirare il materiale da impianto e da innesto soltanto presso il loro vivaio oppure presso quegli Enti e Ditte che sono all'uopo autorizzati, rifiutando assolutamente la merce che viene offerta dal commercio abusivo.

Concorso triveneto per la produzione delle patate da seme. — La Commissione giudicatrice del Concorso triveneto per la produzione delle patate da seme, indetto, come è noto, dalla Sezione di Credito agrario dell'Istituto federale delle Casse di risparmio delle Venezie, e del quale demmo notizia nel n. 5 del 15 marzo c. a. del nostro bollettino, ha ultimato in questi giorni i suoi controlli, che hanno posto in rilievo dati di grande interesse per questo ramo di attività agricola, la cui importanza è grandissima per le zone tutte di montagna; ramo di attività per il quale il nostro Paese può certo in breve rendersi appieno indipendente.

Chi abbia interesse potrà rivolgersi alla Sezione di Credito agrario dell'Istituto che, mentre si riserva di pubblicare non appena possibile la relazione completa della Commissione giudicatrice del concorso, sarà intanto ben lieta di ritornare comunque utile agli enti ed alle istituzioni agrarie in genere.

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Pinguente, 16-IX. — Animali presentati: Buoi 83, Vacche 124, Vitelli 11, Cavalli 2, Asini 13, Suini da allevamento 180, Ovini 20. Prezzi verificatisi: Buoi L. 340—370, Vacche L. 290—360, Vitelli L. 620, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1800, Asini L. 250—1000, Suini da allevamento L. 115—180, Ovini L. 130, per capo.

Andamento del mercato: solita affluenza di bestiame; presenti pochi macellai e nessun commerciante; prezzi sostenuti o tendenti al rialzo; vennero venduti per macello un toro, 12 vacche ed 11 vitelli; venduti inoltre tutti i suini d'allevamento e tutti gli ovini; eseguite 161 variazioni di proprietà per permute avvenute fra allevatori della provincia.

Montona, 20-IX. — Animali presentati: Buoi da allevamento 113, da macello 66, Vacche da allevamento 111, da macello 83, Giovenchi da allevamento 35, da macello 16, Vitelli da allevamento 44, da macello 13, Cavalli 4, Muli 2, Asini 72, Suini da allevamento 93, Ovini 23, Caprini 15. Prezzi veri-

ficatisi: Buoi da allevamento L. 400-420, da macello L. 315—365, Vacche da allevamento L. 330—365, da macello L. 250—310, Giovenchi da allevamento L. 360—410, da macello L. 360-400, Vitelli da allevamento L. 550—600, da macello L. 500—550, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1800—2200, Muli L. 800—1000, Asini L. 200—600, Suini da allevamento L. 130—160, Ovini L. 100—120, Caprini L. 120—140, per capo.

Andamento del mercato: discreta affluenza di bestiame e di compratori; presente pure qualche macellaio del capoluogo; il movimento degli affari, iniziatosi animato, si mantenne tale fino al tardo pomeriggio; molto richiesti i bovini da allevamento, e tra questi, più di tutto, il vitellame; in complesso si effettuarono 125 variazioni di proprietà, 24 delle quali interessanti bovini da macello; anche fra le altre specie, ad onta dei prezzi sostenuti, il mercato fu alquanto vivace e le compere numerose.

Dal lato sanitario, niente da segnalare.

Siana (Pola), 25-IX. — Animali presentati: Buoi 1, Vacche 3, Cavalli 1, Suini 20, Caprini 4. Prezzi verificatisi: Suini L. 150—250 per capo.

Andamento del mercato: furono venduti 8 suini.

Gli animali vennero visitati e trovati sani.

Come la tabacchicoltura italiana ha raggiunto la sua autonomia. — Fra le realizzazioni più importanti nel campo della produzione agricola, compiute in regime fascista, è da annoverarsi la soluzione integrale e definitiva dell'annoso problema della produzione dei tabacchi, con il conseguimento della nostra completa indipendenza economica.

Mentre infatti nell'anteguerra la superficie coltivata a tabacco in Italia raggiungeva appena i 7.500 ettari, e la produzione copriva soltanto il 28 % del fabbisogno della nostra manifattura — il 72 % e cioè 150.000 q.li si doveva importare — attualmente sono coltivati a tabacco ben 33.000 ettari con 400.000 q li di produzione, e l'impiego del tabacco esotico nelle nostre manifatture è sceso a circa il 7-8 %.

Da rilevare come contemporaneamente alla risoluzione del problema quantitativo, è stato possibile affrontare e portare a felice termine anche la questione del più alto valore qualitativo, integrando talvolta le conquiste raggiunte nel campo puramente agrario con speciali procedimenti tecnici da applicarsi nel periodo di cura della foglia, allo scopo di ottenere in essa un complesso di qualità merceologiche tali da conciliare gli interessi del produttore con le esigenze del consumatore

Numerosi sono i tipi di tabacco della nostra produzione — costituenti i più recenti risultati del laborioso procedimento di acclimatazione, di selezione, di incrocio e di «rinsanguamento» — che vengono presentemente coltivati nel nostro Paese.

Fra i tabacchi di tipo orientale si coltivano:

l'«Istria Valle», l'«Abruzzi Valle», il «Lecce Valle» (derivati dalla «Erzegovina»);

l'«Abruzzi Yakà», il «Lecce Yakà» (derivati dallo «Xanthi»);

il «Lecce aromatico», l'«Abruzzi aromatico», il «Lazio aromatico», il «Lazio A. Gigante» (derivati dai tabacchi di «Plovdiv»);

l'« Abruzzi S. », l'« Abruzzi T. » (derivati dal « Samsoum » e dal « Trapisoum »).

Fra quelli di tipo nord americano : il « Lazio Benincasa », il « Picentino Benincasa » (derivati dal « Maryland »), il « Burley », il « Bright Italia » e il « Kentucky ».

Fra quelli di tipo tropicale : il « Gojano » e il « Brasile del Grappa ».

Le regioni principali nelle quali si svolge la coltura dei tabacchi levantini sono le seguenti :

Puglie	ettari	15.000
Abruzzi	»	1.820
Campania	»	207
Lazio	»	186
Istria	»	184

L' Italia, in questo modo, ha pressochè raggiunta, in breve volger di anni, una completa autonomia economica in fatto di tabacchi orientali, realizzando anche notevoli successi sui mercati d' oltre confine ove il nostro prodotto è ritenuto convenientemente utilizzabile in sostituzione dei tipi originari.

I tabacchi « Istria Valle », « Abruzzi Valle » e « Lecce Valle » occupano una superficie di circa 2.880 ettari ed hanno caratteristiche che li rendono preziosi elementi di fondo nella confezione delle sigarette.

L' « Abruzzi Yakà » ed il « Lecce Yakà » occupano una superficie totale di 9.600 ettari e si impiegano nelle miscele fini per sigarette di tipo orientale. Il primo entra in buona percentuale nella confezione delle sigarette « Macedonia extra ».

L' « Abruzzi aromatico », il « Lazio aromatico » ed il « Lecce aromatico » coprono una superficie di circa 4.000 ettari e sono dotati di un caratteristico aroma che li rende prezioso condimento nelle miscele per le sigarette « Dopolavoro », « Eva », « Regina », ecc.

L' « Abruzzi S. » è molto coltivato in provincia di Pescara ed è adoperato nella confezione di quei tipi di sigarette ove si desidera, unitamente al gusto nobile, una discreta forza.

Il « Kentuchy » investe una superficie di circa 12.000 ettari con una produzione totale intorno ai 215.000 q.li.

Nelle nostre manifatture il « Kentucky » indigeno è utilizzato per la confezione del classico « Toscano » o del « Napoletano » (sigari fermentati e forti), nonchè del sigaretto « Roma » servendo ottimamente sia per le fascie che per i ripieni.

Le foglie più leggere, invece, servono alla confezione di sigarette forti, mentre con quelle più scadenti si fanno trinciati da pipa. Le costole vengono utilizzate per la estrazione dei sughi.

Il « Picentino Benincasa » e il « Lazio Benincasa » sono localizzati nel Lazio e in provincia di Salerno.

Il « Burley », che entra nella composizione delle sigarette « Tre Stelle », occupa oggi una superficie di circa 650 ha.

Il « Bright Italia » coltivato su circa 230 ettari, specialmente nel Veneto e nell' Umbria, ha una produzione approssimativa di 4.750 q.li di foglia secca.

E' da considerarsi fra i tabacchi di maggior pregio coltivati in Italia per la finezza del tessuto, la delicatezza e soavità del gusto e l' ottima combustibilità; è utilizzato nella fabbricazione delle sigarette fini, delle «Virginia», delle «Tre Stelle» e dei trinciati leggeri da sigarette. E' una produzione che per le sue qualità merceologiche va acquistando solida rinomanza anche all' estero.

Fra i tabacchi di tipo tropicale, infine, il «Brasile del Grappa», coltivato su circa 100 ettari, nelle provincie di Verona e Vicenza, con una produzione di 1.600 ql. circa, è utilizzato nelle nostre manifatture per la fabbricazione delle sigarette «A. O. I.» e per le sottofascie dei sigaretti «Branca».

Il «Gojano», coltivato su circa 86 ettari nella Lombardia, nella provincia di Piacenza e nel Veneto in provincia di Vicenza, dà una produzione di circa 1.900 q.li e serve, a seconda del carattere che presenta, per fascie e sottofascie dei sigaretti «Roma» e dei sigari «Branca». La parte più sostanziosa, invece, può essere impiegata per sigarette di tipo scuro, come le «Nazionali» e le «A. O. I.».

Da quanto sopra si rileva che il nostro Paese sia l' unico che produca sotto un medesimo cielo la multiforme gamma dei più pregiati tabacchi mondiali, a cominciare da quelli nord-americani, fino a quelli tropicali e ai tipi leggeri di Oriente.

Stato civile del Comune di Parenzo
mese di Settembre.

Nati: Maschi 4, Femmine 11. Totale 15
Morti: 5
Aumento popolazione 10
Matrimoni celebrati: 3

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 30-IX	Mal rossino	Parenzo	Montona	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 30-IX	Mal rossino	Trieste	Divaccia-S. Canziano	S	1	—
		»	S. Canzian d'Isonzo	S	—	2
		»	Turriaco	S	—	3

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Settembre

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento [1]		Nebulosità [1]	media umidità relativa dell'aria	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	0 = secca 100 = satura		[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	63.4	26.8	16.0	22.3	E	0	2	72	—	
2	65.7	26.5	13.5	21.9	N	0	0	71	—	
3	65.7	29.8	16.0	24.0	N	1	0	61	—	acqua caduta nei mesi precedenti mm. 766.2
4	63.7	28.8	16.2	23.8	E	1	4	66	—	in settem. » 222.4
5	64.6	27.6	15.5	23.0	W	0	0	77	—	totale mm. 988.6
6	66.2	27.5	16.7	23.8	S	0	2	77	—	
7	67.0	27.5	16.0	23.4	W	0	0	77	—	
8	65.9	27.8	16.0	23.6	SE	1	0	77	—	
9	62.4	27.8	16.1	22.8	SE	1	8	76	—	
10	52.9	25.0	17.5	21.2	S	2	3	82	—	temporale
11	46.8	20.0	16.8	17.8	SE	3	10	82	46.0	temporale
12	52.2	17.5	14.5	15.4	E	1	10	94	29.4	
13	57.5	22.0	11.8	17.3	NE	1	6	74	19.2	
14	59.3	23.0	12.1	19.1	SE	1	8	71	—	
15	57.9	23.0	15.0	19.1	S	1	9	83	34.6	
16	60.7	24.0	14.0	20 1	S	1	1	71	—	
17	59.6	24.6	17.7	22.0	SE	2	4	77	—	
18	60.4	24.1	20.1	22.4	S	2	8	83	1.2	
19	55.2	19.5	16.7	17.7	SE	2	10	94	16.6	
20	56.3	22.9	11.5	19.5	SW	1	1	60	14.2	
21	61.1	22.5	14.0	18.8	SW	1	0	74	—	
22	56.5	18.8	14.8	16.6	SE	2	10	90	10.2	
23	58.5	18.3	14.0	16.2	SW	1	10	90	29.2	
24	63.3	17.5	14.5	15.7	NE	0	10	94	15.4	
25	66.6	21.9	12.5	17.5	SE	1	3	85	6.0	
26	70.9	22.5	11.4	17.9	E	0	0	83	0.2	
27	69.5	22.5	11.8	17.8	S	0	10	88	—	
28	63.2	23.2	14.2	19.4	S	1	2	87	0.2	
29	61.9	23.2	14.9	19.5	E	1	7	86	—	
30	62.9	22.2	15.8	18.4	SE	2	8	66	—	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Ottobre

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	OSSERVAZIONI
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Grisignana	esaurito	esaurito	8.20	10-12	138[1]	94	3.70-4	5	80-90	150	9-11	10	0.80	45	12[2]	[1] prezzo ufficiale di cessione dall'ammasso ai molini; [2] al metro, corta
Pisino	—	—	—	12-14	»	—	4	5-6	100-120	150-180	7-8[1]	10-12	0.80	45-50	7-7,50	[1] al chg. peso vivo
Pinguente	120	120	8.60	13	»	90	4.20	6.10	160	150[1]	10	12	0.60	60	6	[1] da macello L. 7.85 al chg. peso morto

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore-capo